Lammvoressen mit Marroni und Sultaninen

Marroni und Sultaninen machen aus dem Lammvoressen ein kräftiges, aromatisches Herbstgericht. Die Marroni werden vorgekocht, so lassen sie sich gut schälen und, damit sie nicht zu weich werden, erst gegen Schluss im Voressen mitgekocht. Das helle Voressen wird mit saurem Most, Rübli und würzigem Peterliwurz gekocht.

Dazu würden Spätzli sehr gut passen, ich habs mir etwas einfacher gemacht. Grosse Pipe rigate, die kurzen dicken Hörnli, vorgekocht und mit etwas Zwiebel und Käse in Tafelbutter leicht angebraten.

Zutaten (3 Portionen)

400g	Lammvoressen
150g	Marroni ganz
100g	Rüebli
100g	Peterliwurz
60g	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
1dl	Passata di Pomodoro
2dl	saurer Most
3dl	Hühnerbouillon
2-3	Zweige frischer Rosmarin
3cm	Peperoncino
50g	Sultaninen
	Bratbutter

Zubereitung

Lammvoressen salzen und pfeffern, vermischen und etwas ziehen lassen.

Marroni 1 Stunde in kaltem Wasser einweichen, damit die Schale etwas weicher wird,

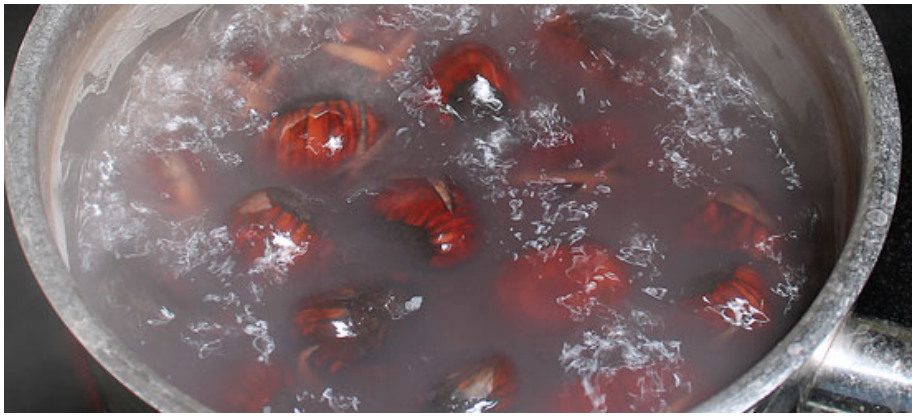
danach auf der gewölbten Seite kreuzweise einschneiden und 12 Minuten in reichlich Wasser kochen. Marroni in kaltes Wasser geben und sogleich schälen.

Rüebli und Peterliwurz schälen und zu groben Würfeln schneiden. Zwiebel und Knoblauch grob hacken. Peperoncino längs halbieren, die sehr scharfen Kerne herausschaben und die Schote grob hacken. Alles zusammen im Schmortopf mit Bratbutter andünsten. Passata zugeben und kurz mitdünsten. Rosmarinzweige in die Sauce legen.

Lammvoressen portionenweise in Bratbutter anbraten und in die Sauce geben. Bratensatz mit saurem Most ablöschen, aufrühren, kurz aufkochen und durch ein Sieb in den Schmortopf giessen. Bouillon dazugiessen, das Fleisch sollte gut mit Flüssigkeit bedeckt sein, und 2 Stunden offen leicht köcheln lassen. Ev. etwas Wasser nachgiessen. Zum Schluss sollte das Voressen gut zur Hälfte in der Sauce liegen.

Marroni zu groben Stücken brechen und zusammen mit den Sultaninen ca. 30 Minuten vor Ende der Garzeit zum Voressen geben.

Die Zwiebel und das Schmorgemüse werden direkt im Schmortopf angeröstet. Das Fleisch wird hingegen in der Bratpfanne angebraten und dann in den Schmortopf gegeben. So kann der Bratensatz mit Most abgelöscht und abgesiebt werden, um leicht verbrannte und bittere Bratrückstände zu entfernen. Würde das Gemüse in der gleichen Pfanne angeröstet, könnten die Bratrückstände nicht mehr abgesiebt werden.

Pipe:
Pipe in Salzwasser gar kochen und abgiessen. Petersilie grob hacken. Wenig Zwiebel hacken. Tafelbutter aufschäumen lassen, Zwiebel und Petersilie zugeben und 2-3 Minuten dünsten. Pipe zugeben und bräteln lassen bis sie leichte Röstspuren zeigen. Zum Schluss etwas Reibkäse untermischen.

nahrin
Hühner-Bouillo
PASSATA
DI POMODORO
MÖHL
Molkerei MÖHL